

La Protección de la Comida y la Agricultura de los Estados Unidos

En su papel como un proveedor de alimento, está en 'la línea del frente' de defensa en la protección de la comida de América. Desde el 11 de septiembre del 2001, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés) ha intensificado su colaboración con autoridades federales, estatales, y locales para asegurar la protección de nuestro abastecimiento de comida desde la granja hasta la mesa. Hay algunas maneras en que puede ayudar en este esfuerzo:

El plan

Haga un plan de que hacer durante una emergencia.

- Desarrolle un plan de reacción para emergencias, con un coordinador y miembros de un equipo. Asegure que cada miembro entiende su responsabilidad.
- Conduzca ejercicios de emergencia con regularidad; ponga carteles con los procedimientos de emergencia en sitios muy conspicuos.
- Identifique áreas o actividades donde amenazas podrían ocurrir. Aumente seguridad en estas áreas.
- Asegure que el plan incluye maneras para corregir amenazas potenciales a la seguridad.

La educación

Informe a todos sus empleados y clientes sobre sus procedimientos de emergencia.

- Incluya a todos sus empleados en ejercicios de los procedimientos de emergencia; asegure que todos los empleados sepan de cualquier cambio en el plan.
- Asegure que todos los empleados sepan como y donde reportar amenazas potenciales.
- Provea a sus clientes algunas referencias visuales, como carteles y letreros, que enseñan los procedimientos de emergencia.

La seguridad

Asegure áreas de entrega, almacenaje, preparación y servicio.

- Vea cuidadosamente todos puntos de acceso para prevenir entrada por cualquier persona desautorizada.
- Acepte entregas solamente durante tiempos fijados. Asegure que todos empleados sepan los tiempos de entregas y que observan todos los tiempos de llegada y salida.
- Mantenga un inventario exacto de todo equipo, alimentos, ingredientes, utensilios y provisiones.
- Asegure áreas donde se guarda, prepara, reparte y sirve comida.
- Asegure productos químicos, agentes de limpiar, y otros artículos que no son relacionados a comida. Vigile las áreas donde se guarda estas cosas.
- Tenga inspecciones de seguridad con regularidad para todas áreas así como los alimentos, equipos, ingredientes y provisiones.



La vigilancia

*Inspeccione todos los paquetes de alimentos y artículos alimenticios.
No deje artículos usados en el servicio de alimento desatendidos.*

- Vigile cuidadosamente todas las entregas y examine todos los paquetes.
- Inspeccione todos los equipos, alimentos, ingredientes, utensilios y provisiones con regularidad para detectar manipulación o alteración.
- Vigile cuidadosamente todos los artículos usados en el servicio de comida.
- No deje a personas desautorizadas cerca de las áreas donde se guarda, prepara, retiene y sirve la comida.
- Nunca deje comida desatendida durante entrega, almacenaje, preparación o servicio.
- Aconseje a empleados a vigilar las facilidades y otros empleados y a reportar cualquier cosa rara.

La notificación

Reporte todas actividades sospechosas.

- Aconseje a empleados a reportar cualquier actividad rara o sospechosa, o cualesquier personas en áreas restringidas o cerca de la facilidad de servicio de comida.

(Fill in your local emergency information here.)

www.usda.gov

**Si vea
cualquier
cosa
sospechosa,
llame a sus
oficiales
locales.**



El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
Septiembre 2002
USDA ofrece oportunidades de programas y empleos igual para todos.